

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 22/July/2013/vol.256



つるむらさきの花 Indian spinach's flower 学名: Basella rubra

毎年夏になると、独特の肉厚の葉と生命力を感じるツルが勢いよく這い出すつるむらさき、つるむらさきはどんどん成長し虫もつきにくいという利点もありますし、カロチンが大変に多く含まれているために健康食品として認知されているイメージもあって、どちらかという繊細なイメージというよりは逞しいイメージがあります。しかしその花はあまりにも可憐で控えめな容姿が特徴です。緑や紫の茎からほんのり白とピンクのぼかしの入った小さい玉状の花が可愛らしく、少し先が開く程度でほとんどその形のまま花弁が全開することはありません。でもその姿を見るだけでもひととき夏の暑さを忘れてしまいそうな、のどかで爽やかな気分させてくれます。日本ではそのままあしらいとして使うことが多いようですが、この花は茎も花も全部食べられるので、てんぷらやあえ物、そしてスープの浮き実などにもぶちっとした食感とともに、面白い使い方もできるようです。アジア圏ではタイの北・東北部ではよく食べられているとか。豪快に炒め物や、スープに入れていただくそうです。つるむらさきの花は、葉と同様火を入れることで少しぬめりがあるのが特徴です。その食感もまた面白く、そして可愛らしい花としての使い方もまた楽しい、小さく素朴でありながらなぜか人の心を和ませるそんな食材でもあるのです。